

Roštěnky Esterházy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí roštěnec 4 ks
- sardelky 2 ks
- cibule 1 ks
- mrkev 0.5 ks
- chleba 1 lžíce
- vinný ocet 1 lžíce
- kapari 1 lžíce
- kyselá smetana 2 lžíce
- tuk 50 g
- vývar 300 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Roštěnky z hovězího masa odblaníme, po obvodu nařízneme na třech místech a naklepeme
2. Maso vložíme na rozehřátý tuk a orestujeme z obou stran, maso vyjmeme a na pánvičku přidáme nadrobno nakrájenou cibuli i mrkev, zeleninu orestujeme
3. Roštěnky osolíme, opeříme, posypeme chlebem a vložíme zpět na pánev k zelenině
4. Podlijeme vínem (vinným octem) a trochou vývaru a dále dusíme pod pokličkou, až maso změkne

5. Měkké maso vyndáme, omáčku prolisujeme, vmícháme usekané kapary, sardelky a zakysanou smetanu a ještě jednou necháme přejít varem
6. Do omáčky vložíme roštěnky, prohřejeme a podáváme.

Poznámka:

chleba - strouhaný starý

místo vinného octa můžeme dát 1/8 l vína